

el Resolè

Ristorante-Pizzeria



Legenda allergeni:

- Glutine
Gluten
gluten
- Latticini
Milch
Milk
- Pesce
Fisch
Fish
- Uova
Eier
Eggs
- Sedano
Sellerie
Celery

Per maggiori informazioni chiedere al personale di sala/bar.

► Coperto / Cover charge / Bedeckt € 1,00

ANTIPASTI Appetaizer - Vorspeisen

CARPACCIO

di carne salada alla trentina con rucola e grana
Typical beef meat of Trentino with rucola and parmesan cheese
Gesalztzes Fleisch mit Rucola und Grana

CARPACCIO

di carne salada alla trentina con fagioli e cipolla
Typical meat of Trentino with beans and onions
Gesalztzes Fleisch mit Bohnen und Zwiebeln

TARTARE DI MANZO DELL'ALTO ADIGE CON CROSTINI CALDI

Beef tartare of Stouth Tyrol served with bread
Rind Tartare aus Südtirol mit heisse Brot

CAPRESE

Mozzarella di bufala, pomodori, origano, olive nere
Mozzarella di bufala, tomatoes, marjoram, olives
Mozzarella, Tomaten, Origano und Oliven

PIATTO DELLA CASA

Affettato misto e assaggio formaggio locale
Typical appetizer
Gemischte Käse und Speck

PRIMI PIATTI First dishes - Vorspeisen

MINISTRONE

Vegetable soup
Gemüsesuppe

CANEDERLI IN BRODO

Canederli on broth
Speckknodlsuppe

GULASCHSUPPE

Zuppa di gulasch
Gulaschsuppe
Gulaschsuppe

MINESTRA D'ORZO

Barley soupe
Graupensuppe

PIATTO "EL RESOLÈ"

Canederlo trentino, schlutzkrapfen e canederlo spinaci
Typical first dish of Trentino
Typische Pasta Art aus Trentino

TRIS DI CANEDERLI

Speck, formaggio, spinaci
Bacon, cheese, spinach (Typical first sict of Trentino)
Speck, Käse, Spinat

SPATZLE ALLA TIROLESE

Gnocchetti con spinaci, panna e speck
Tyrolean spatzle with spinach, cream and bacon
Tiroler Spatzle mit Spinat Sahne und Speck

SPATZLE BIANCHI

Gnocchetti con formaggio e cipolla frita
Tyrolean spatzle with cheese and fried onions
Tiroler Spatzle mit Käse und gebratene Zwiebeln

SCHLUTZKRAPPEN

Raviolo mezzaluna con ricotta e spinaci, burro fuso e grana
Schlutzkrappen with butter and grana
Schlutzkrappen mit zerlassener Butter und Grana

PENNETTE ALLA BOSCAIOLA

Speck, pomodoro, funghi, panna
Noodles with speck, tomato, mushrooms, cream
Nudels mit Schinken, Tomato, Pilzen, Sahne

TAGLIATELLE AL CAPRIOLO

Noodles venison
Rehtagliatelle

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

Noodles with mushrooms
Tagliatelle mit Steinpilze

SPAGHETTI AL POMODORO o AGLIO OLIO PEPERONCINO

Spaghetti with tomatoes or garlic and oil chilli pepper
Spaghetti mit Tomatensauce oder Knoblauch Chili-Öl

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti Carbonara
Spaghetti Carbonara

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

PENNETTE DELLA CASA

con salsiccia, rucola e porcini
Haus Pennette (Nudelart) mit Bratwurst, Rucola und Steinpilzen
Pennette (pasta) with sausage, rucola and wild mushrooms

SECONDI PIATTI Second dishes - Hauptspeisen

BARCHETTE DI POLENTA CON FORMAGGIO FUSO

Polenta with malted cheese
Polenta mit geschmolzene Käse

POLENTA, SALSICCIA E FUNGHI

Polenta, sausage and mushrooms
Polenta mit Bratwurst und Pilzen

POLENTA, SALSICCIA E CRAUTI

Polenta, sausage and sauerkraut
Polenta mit Bratwurst und Sauerkraut

PIATTO DEL CACCIATORE POLENTA E CAPRIOLO

Hunter dish (Polenta e venison)
Jäger Teller (Polenta und Reh)

GULASCH E CANEDERLI

Gulasch and canederli
Knodel mit Gulasch

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE 250 g CON PATATE SALTATE IN PADELLA

Fillet steak with green pepper with pan-fried potatoes
Filet mit Grüner Pfeffer mit Bratkartoffeln

FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI 250 g CON PATATE SALTATE IN PADELLA

Fillet with mushrooms with pan-fried potatoes
Filet mit Pilze mit Bratkartoffeln

BISTECCONE DI CUBEROL 300 g

con patate saltate o patata al cartoccio e cream
Steaks cuberol with pan-fried potatoes or backed potato with cream
Cuberol Steak mit Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel und Sahne

TAGLIATA FITNESS

Petto di pollo su letto di insalata mista con scaglie di grana
Cut od breast of chicken on mix salad and grana cheese
Geschnittene Huenerbrust auf gemischste Salat und Parmesan

TAGLIATA DI FLEIN STEAK SU LETTO DI RUCOLA ALL'ACETO BALSAMICO

Cut Sirloin steak on rucola with balsamic egar
Geschnittene Rumpsteack auf Rucola mit Balsamessi

SPARERIBES

con patate saltate o patata al cartoccio e cream
Spareribes with pan-fried potatoes or backed potato with cream
Spareribes mit Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel und Sahne

STINCO AL FORNO

con patate saltate o polenta
Shank of Pork with sauted potatoes or polenta
Schweinhaxe mit Bratkartoffeln

FETTINA DI POLLO AI FERRI

con patatine fritte o patate saltate
Grilled breast of chicken with French-fried or pan-fried potatoes
Gegrillte Hünerbrust mit Pommes frites oder Bratkartoffeln

COTOLETTA DI VITELLO COTTA ALLA TRENTINA

con patatine fritte o patate saltate
Milanese of veal with French-fried or pan-fried potatoes
Kalb Wienerschnitzel mit Pommes frites oder Bratkartoffeln

UOVA AL TEGAME, SPECK E PATATE

Fried eggs with speck and potatoes
Spiegeleier mit Speck und Bratkartoffen

EL RESOLE BURGER

Hamburger di manzo e vitello, insalata, pomodoro, formaggio, pane, patatine fritte
Hamburger with meat beef and veal, salad, tomato, cheese and French-fried potatoes
Rindfleisch-Burger und Kalbfleisch, Salat, Tomaten, Käse, Brot, Pommes frites

LE NOSTRE SPECIALITÀ ALLA BRACE

Our grilled specialties - Unsere Spezialitäten vom Grill

braci disponibili dalle 19.00 alle 21.30 / bbq from 19.00 to 21.30 / Glut vorhanden 19-00-21.30

GRIGLIATA MISTA

con carne e verdure cotte alla brace per 2 persone
Mixed grill steak on grilled vegetables on barbecue for 2 people
Grillteller mit Fleisch und Gemüse für 2 Personen auf dem Grill zubereitet

COSTATA DI MANZO COTTA SULLA BRACE 600 g

con patate saltate
T-bone from barbecue and potatoes or backed potatoes with cream
Rumpsteak auf dem Grill gekocht mit Bratkartoffeln

BISTECCONE DI CUBEROL 300 g

con patate saltate o patata al cartoccio e cream
Steaks cuberol with pan-fried potatoes or backed potatoes with cream
Cuberol Steak mit Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel und Sahne

PIATTO RUMPSTEAK

Filetto di manzo 250 g con patate saltate e insalata
Fillet steak with potatoes and mixed salad
Filet mit Bratkartoffeln und gemischte Salat

FILETTO DI MANZO COTTO ALLA BRACE 250 G

Bbq Fillet steak 250 g
Rindfleisch gegrillt 250 g

CONTORNI Side dishes - Beilagen

PATATINE FRITTE*

French-fried potatoes / Pommes frites**

PATATA AL CARTOCCIO

Baked potato / Ofenkartoffel

PATATE SALTATE IN PADELLA

pan-fried potatoes / Bratkartoffeln

POLENTA

FUNGHI MISTI

Mixed mushrooms / Gemischten Pilzen

INSALATA MISTA

Mixed salad / Gemischter Salat

INSALATA MISTA CON TONNO

Mixed salad with tuna / Gemischter Salat mit Thunfisch

DOLCI dessert - Süßspeisen

STRUDEL CALDO DI MELE CON CREMA DI VANIGLIA

Apple strudel with vanilla / Apfelstrudel mit Vanille Sose

KAISERSCHMARREN (pranzo fino alle ore 14.15, cena fino alle ore 22.15)

Tipico dolce altoatesino fatto con farina, uova, uvetta, marmellata di mirtilli
Typical South Tyrolean sweet made with flour, eggs, raisins, blueberry jam
Typische Südtiroler süß mit Mehl, Eier, Rosinen, Blaubeermarmelade gemacht

TIRAMISU

GELATO (a pallina) / ICE CREAM (a ball) / EIS (eine Kugel)

cioccolato, vaniglia, fragola, limone
chocolate, vanilla, strawberry, lemon
Schokolade, Vanille, Erdbeere, Zitrone

YOGURT BIANCO CON LAMPONI CALDI

Yogurt with hot raspberries
Joghurt mit heißen Himbeeren

PANNA COTTA

frutti di bosco, caramello o cioccolato
berries, caramel or chocolate
Beeren, Karamell oder Schokolade

CREMA CATALANA

con zucchero di canna caramellato
Catalan cream with caramelized brown sugar
Katalanische creme mit karamellisierten braunen Zucker

GELATO CON LAMPONI CALDI

Ice-cream with hot raspberries
Eis mit heißen Himbeeren

ANANAS FRESCA

Pinapple / Ananas

AFFOGATO

caffè o cioccolato con panna fresca
coffee or chocolate with fresh cream
Kaffee oder Schokolade mit frischer Sahne

SEMIFREDDO

allo zabaione con spolverata di amaretto
Zahaalione with sprinklina of amaretto